

Locos por lo Local

actualidad
Oktoberfest
Bier hier! Bier hier!

tecnología
Relojes, móviles
y TV inteligentes

Comida más sana, rica y sostenible

Brócoli
\$0/lb

cebolla

tomate
\$1/lb

coliflor

pepino
\$5/lb





PRESENTA



una comedia de Edgardo Molino García / dirigida por Renán Fernández.

De mano en mano se perdió un elefante

(...no todos los ladrones visten igual)

Enrique Olivella | **Neysa Ferguson** | Lucho Gotti | Alicia Alonso
Alex Alemán | Abdiel Tapia | Meche Ochoa
Edgardo Molino | José Duque | Jaime Newball | **Conchita Alonso**
Actuaciones especiales de: Ceila González y Augusto Posso

Club
de Suscriptores
La Prensa

20% de
descuento
al presentar
su tarjeta de
miembro

La Prensa
EL DIARIO LIBRE DE PANAMÁ



Sala de Teatro En Círculo, Urbanización Herbruger, Tel. 261-5375
Del 10 al 30 de septiembre de 2013
Funciones de martes a sábado (y lunes 30) a las 8:00 p.m.;
domingos 4:30 y 7:30 p.m.

Entrada General: \$20.00 | Universitarios (Licenciatura): \$12.00 | Jubilados y Colegiales: \$10.00
Descuentos especiales para asociaciones de empleados y grupos, funcionarios ACP y embajadas afiliadas.

Contáctenos: 393-6127 / 6612-9161 / 223-3008;
culturaescenica@cablenet.net | edgardom@jimollaw.com



BAC | CREDOMATIC

PRESENTA

ISMAEL CALA

Conferencias Exclusivas

Adquiera sus boletos con un

20% de descuento*

al pagar con sus tarjetas BAC CREDOMATIC

Septiembre 20 y 21

- > Escucha el líder dentro de ti
- > El valor de lo intangible

Octubre 18 y 19

- > El secreto del buen hablar
- > ¿Cómo conquistar con la palabra?

Platinum \$ 400.00

- 4 días de conferencias (septiembre y octubre)
- 30 minutos de Meet and Greet
- Libro autografiado "El poder de escuchar"
- Foto

VIP \$ 250.00

- 4 días de conferencias (septiembre y octubre)
- Libro autografiado "El poder de escuchar"

Paquete por dos días de conferencia desde \$150.00 a \$250.00

Más información: 302-3058 / 59 ó 260-5290 | info@gaitanbros.com

Horarios

Viernes 20 : 1 A 5 P.M

Sábado 21 : 10 A.M A 2 P.M

Invitan:

CopaAirlines

A STAR ALLIANCE MEMBER



WALDORF ASTORIA
PANAMA

Boletos de venta en:

PANAMA
CONVENTION
CENTER



Produce:

GaitanBros.
PRODUCTIONS

www.gaitanbros.com

www.bac.net



BAC | CREDOMATIC

* Recibe 20% de descuento al pagar con su tarjeta de crédito o débito BAC CREDOMATIC. Válido del 12 de agosto de 2013 al 19 de octubre de 2013. No aplica con otras promociones ni descuentos. Boletos desde \$ 150.00. Se cobrará 7% de ITBMS y \$ 5.35 de cargo por servicio. Para pagos con American Express® llamar al 210-4652. BAC CREDOMATIC no se responsabiliza por perjuicios causados ante alguna eventualidad. En este caso, la responsabilidad es total y exclusiva del promotor/ organizador del evento.

- 06 **editorial**
- 08 *gastronomía*
Locos por lo local
- 14 'Apps' para aficionados
al buen comer
- 15 *cocina*
'Brunch' con
sabor a selva
- 16 *imágenes*
Aventura culinaria
por el mundo
- 18 *actualidad*
Oktoberfest
Bier hier! Bier hier!
- 23 *tecnología*
Lo mejor de la IFA:
relojes, móviles y
TV Inteligentes
- 24 *televisión*
El crecimiento
sostenido de Netflix
- 26 *lingua*
La mesa panameña
en el siglo XVI
- 28 *mascotas*
El perro de los
faraones y otros
primitivos



El equipo alemán de fútbol Bayern de Múnich estrenó una camiseta nueva, inspirada en la tradición del Oktoberfest, con el lema 'Mia san mia' ('Somos lo que somos') cosido en el cuello, como una forma de identificarse con la ciudad donde se originó la 'Fiesta de la cerveza'.

AFP PHOTO/CHRISTOF STACHEE

OKTOBERFEST BIER HIER! BIER HERE! | Pág. 18

La Prensa

EL DIARIO LIBRE DE PANAMÁ

Presidente LUIS NAVARRO LINARES

Directora LOURDES DE OBALDÍA

Director Asociado ROLANDO RODRÍGUEZ B.

Subdirector y editor ejecutivo FERNÁN MOLINOS

Editor

TAMARA DEL MORAL

Redactores

TAMARA DEL MORAL

ANAXIMENA ESQUIVEL OLMOS

THALIA MORALES

MELISSA PINEL

Editor General Gráfico

RICARDO J. BERMÚDEZ

Diseño Editorial

VANESSA CROOKS

PAOLA YING

Fotografía

LA PRENSA Y SERVICIOS
INTERNACIONALES

Colaboradores

MARTA FERRER

ANA ALFARO

GERARDO GANDSAS

DANIEL GONZÁLEZ

Corrección

DEPARTAMENTO DE

CORRECCIÓN

Producción

COLOR Y FOTOMECAÁNICA,
ROTATIVA E INSERCIÓN

Gerente General JUAN CARLOS PLANELLIS

Gerente de Mercadeo SUDY SALENCE

Gerente de Publicidad ISMARI PIMENTEL

Departamento Comercial

Teléfonos para ventas: (507) 323-7283 / (507) 323-7284

Correo electrónico: ventas@prensa.com



en la portada

FOTOGRAFÍA Fotolia

CONCEPTO Y FOTOCOMPOSICIÓN

Vanessa Crooks

ÁLBUM GRATIS EN **La Prensa**
EL DIARIO LIBRE DE PANAMÁ

FIGURITAS GRATIS EN **APRENDO**

A PARTIR DEL
15.9.13

El Gran Intercambio

Gana un viaje a

**BILBAO
ESPAÑA**

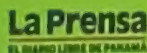
Y CONOCE EL MUSEO
Guggenheim

Completa tu álbum y participa:

Busca: El cupón que publicará todos los días a partir del 15 de septiembre en la sección Mundo de La Prensa.

Completa: El cupón con todos tus datos.

Deposita: Los cupones en los centros autorizados.



Si resultas ganador, recuerda que debes tener el álbum completo para poder reclamar tu premio.

BiOMUSEO

Descubre cómo Panamá sirvió de puente para el intercambio masivo de animales entre continentes.



ÁLBUM
de figuritas

Entre + cupones
deposites
+ oportunidades
tendrás de ganar



Tienes hasta el 30 de octubre para depositar tus cupones
www.granintercambio.prensa.com

Un proyecto de:

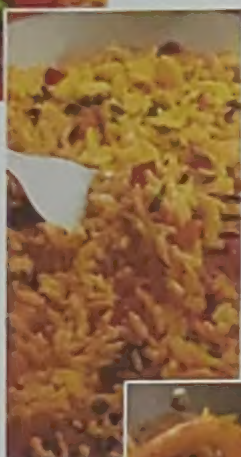
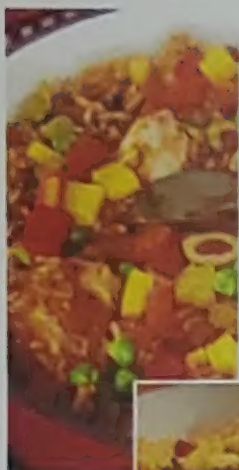


Patrocinado por:



Promoción válida del 15 de septiembre al 30 de octubre. Los colaboradores de Corporación La Prensa S.A., Editorial por la Democracia, S.A. y Biomuseo no pueden participar. El premio no es transferible ni cambiado en efectivo. La tómbola se realizará el día 8 de noviembre en las oficinas de Corporación La Prensa, en la Avenida 12 de octubre, a las 4:00 p.m. No se tomarán en consideración cupones en sobre, pegados en cartulina o con figuritas al momento de realizar la tómbola. El premio incluye: Boleto aéreo Panamá - Bilbao (Vía Iberia) y B/ 500.00 en efectivo cada uno. Hospedaje 4 noches - 5 días en habitación doble (incluye desayuno), traslado aeropuerto - hotel - aeropuerto, 2 entradas al museo de Guggenheim con audioguía, seguro de asistencia y seguro de cancelación. Tienes hasta el 30 de octubre para depositar tus cupones. Promoción aprobada por la JCJ, mediante Resolución No. 749 de 26 de julio de 2013 y modificada por la Resolución No. 796 de 9 de agosto de 2013.

Mil y
Una Recetas



Un solo arroz



Arroz de Grano Largo
Mahatma

© 2013 Rhtana Foods Inc.

A y 864072

VIVIR[+]
DOMINICAL

editorial



C

omida y bebida son elementos universales para celebrar, compartir y recordar. Sabores, texturas y aromas inspiran el arte, paladares y tradiciones alrededor del mundo, immortalizan culturas y dan cuenta de la rica biodiversidad

en el planeta. Por cierto, Gamboa es una de las regiones naturales y turísticas de gran diversidad biológica en Panamá, y como cada tercer domingo del mes dedicamos la revista a la gastronomía, Thalia Morales visitó el recién remodelado restaurante Corotú del Gamboa Rainforest Resort en una gira de medios, y nos cuenta un poco sobre la oferta culinaria de sus chefs.

Ana Alfaro, en su columna *Lingua*, ofrece un pantallazo de la mesa panameña durante el siglo XVI y, volviendo a estos tiempos de globalización y disminución de la actividad agrícola en muchas partes, Marta Ferrer analiza la tendencia del consumo de productos locales y de temporada, que aportan beneficios en términos de salud, ambientales y sabor, además de apoyar a la economía de un sitio. También, por estos días se empieza a celebrar el Oktoberfest en muchos países, una fiesta que tiene sus raíces en Alemania, donde también acaba de pasar la Feria Internacional de Tecnología IFA.

No deje de leer, además, las notas de mascotas y televisión. Esperamos que esta edición sea de su agrado.

Saludos,

[+]

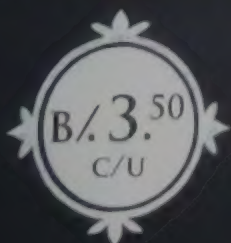


EDITORA
Tamara Del Moral
tdelmoral@prensa.com

GÓTICA

CUANDO CAIGA LA NOCHE
EL TERROR SE APODERARÁ DE TI

LA COLECCIÓN DE LAS HISTORIAS
MÁS ATERRADORAS



CON LA PRIMERA HISTORIA,
GRATIS TU PORTALIBROS

COLECCIÓN COMPLETA: B/. 40.00

BUSCA EL TUYO EN LAS SUCURSALES DE LA PRENSA: 12 DE OCTUBRE.
LA CHORRERA, CHITRÉ, SANTIAGO, DAVID Y KIOSCO EN ALBROOK MALL A
PARTIR DEL 21 DE AGOSTO.

Para mayor información: Panamá: 222-1222 Albroom: 303-6351 Chorrera: 345-4591
Chitré: 996-3682 Santiago: 998-6300 David: 774-4171



La Prensa
EL DIARIO LIBRE DE PANAMÁ



Locos por lo *local*

Consumir, en forma exclusiva o en su mayoría, alimentos producidos localmente, es una práctica antigua y saludable que se expande por el mundo, de la mano de reconocidos chefs.

Marta Ferrer • vivirdominical@prensa.com

Dime qué comes y te diré quién eres. En 2013, eso de que “eres lo que comes” jamás fue tan cierto. Y más vale que lo que comes sea local, sostenible y saludable. No olvides subirlo a Instagram.

Sí, es fácil burlarse de las modas. En un episodio de la serie televisiva **Portlandia**, que es básicamente una parodia de la ciudad de Portland, Oregon (meca *hipster* y cuna del movimiento de la comida local), una pareja va a un restaurante y, antes de pedir el pollo, le pregunta a la mesera de dónde es este, si es orgánico, qué dieta tenía y de qué tamaño era su espacio de pastoreo. Para hacerlo aún más exagerado, la mesera les trae la hoja de vida del pollo, incluyendo su foto. Se llamaba Collin.

Claro, están exagerando, es televisión, pero la realidad es que la locura por lo local se hace evidente en menús, restaurantes, supermercados y mercados agrícolas (o *farmers markets*) por todas partes del mundo. Mientras menos distancia han viajado esos tomates, ese queso y esa miel antes de llegar a tu mesa, mejor. No solo porque saben mejor, sino porque son más ecológicamente sostenibles y más sanos, tanto para nuestro organismo —casi siempre lo local es también orgánico— como para las economías del área (nos estamos saltando al intermediario).

“No era mi intención buscar alimentos locales y orgánicos”, dijo la chef californiana Alice Waters en una entrevista con **The New York Times**. “Yo lo que buscaba era sabor”. Su punto: la sinergia natural que existe entre lo lo-



Pionera. La chef Alice Waters (izquierda) observa un cerdo Tamworth en la granja Grateful Growers en Denver, Carolina del Norte. Waters, dueña del restaurante Chez Panisse en Berkeley, California, impulsa los ‘farmers markets’ y la agricultura sostenible.

MCT DIRECT

cal, lo orgánico y lo delicioso.

Waters es considerada una de las pioneras del movimiento que promueve este tipo de comida. Su restaurante Chez Panisse abrió en 1971, y es reconocido internacionalmente no solo por la calidad de sus platos, sino por ser uno de los primeros restaurantes de su calibre en adquirir un compromiso por usar ingredientes sostenibles, orgánicos y de temporada. El menú cambia todos los días y especifica las granjas locales de las que proviene su materia prima.

Fuera del ámbito de los restaurantes, la labor de Waters en fomentar la cultura “de la granja a la mesa” se hace evidente, a través su trabajo en el

proyecto Edible Schoolyard (que se traduce en algo así como “patio comestible”), cuya misión es construir y compartir un plan de estudio basado en jardines comestibles o huertas dentro de las escuelas. Niños de kínder a secundaria se ensucian de tierra las manos y aprenden a cultivar frutas y verduras, lo que se traduce en un entendimiento profundo del concepto de sostenibilidad. Un proyecto tan hermoso que por sí solo se ha comenzado a esparcir por el mundo.

Miles de chefs por todo Estados Unidos y el planeta han seguido los pasos de Waters, y el número de restaurantes *farm-to-table* es cada vez mayor.

sigue [+]

[+]

Dan Barber, chef de Blue Hill at Stone Barns en Nueva York, fue nombrado una de las 100 personas más influyentes por la revista *Time* en 2009 por su labor en ayudar a crear conciencia sobre la agricultura sostenible. Blue Hill es una de sus granjas y Stone Barns es otra. Creo que el menú es autoexplicativo. Ya sea el puerco, los huevos o los vegetales, todo proviene de allí mismo o de granjas aledañas.

En nuestro país chefs como Mario Castellón, del restaurante Maito, también han comenzado a dar el paso hacia *farm-to-table*. En Maito hay una pequeña huerta cuyos frutos a menudo hacen apariciones en el menú, y Castellón suplente muchos de sus productos agrícolas de las granjas sostenibles de Nutrehogar.

RAZONES PARA SER UN LOCÁVORO: ES MÁS ECOLÓGICO, SALUDABLE, SOSTENIBLE Y MÁS RICO.

Cambiando el tema, hay algo de ironía en este tema de la granja a la mesa que no podemos ignorar. Y es que así es como comíamos hace solamente 50 años. Y así es como comen en comunidades verdaderamente rurales, con acceso limitado a los canales masivos de la comercialización de alimentos. De esas hay pocas hoy en día. Allí el *farm to table* nada tiene que ver con mercadeo ni con moda: se trata de supervivencia, de la domesticación de plantas y animales que denominamos agricultura y nació hace 10 mil años, creo que a orillas del río Nilo (no puse tanta atención en secundaria, quién sabe si con una huerta en la escuela hubiera sido

Mercadito biológico. Aceite de coco artesanal, rabanito rojo, hinojo, mermeladas, encurtidos y rábano negro.

IVÁN URIBE | LA PRENSA





Izquierda: En Panamá, chefs como Mario Castrellón, del restaurante Maito, han comenzado a dar el paso hacia 'farm-to-table'. En Maito hay una pequeña huerta.
Derecha: Vista del Mercado de Abastos de Panamá.

ARCHIVO | LA PRENSA | REUTERS

¿DE DÓNDE VIENEN LAS PAPAYAS, PIÑAS Y SANDÍAS QUE VENDEN LOS SUPERMERCADOS? ¿QUÉ GRANJA LAS CULTIVA? ¿ES MUCHA INFORMACIÓN QUE PEDIR?

otra historia...).

Pues sí: comer lo "local" es lo que hace una familia de Cañazas, en Veraguas, cuando se alimenta del ñame, el otoo y el plátano que siembra alrededor de su casa. Y comer "local" es comprarte un queso Humboldt Fog, un *baguette* de Acme Bread y una botella de Cabernet en el Ferry Building de San Francisco (los tres vienen de California). Son las dos caras de la moneda de un concepto tan viejo como la civilización egipcia y tan nuevo como los restaurantes *trendy* de la ciudad de Portland, Oregon.

Lláménle o no mercadeo, la realidad es que todos deberíamos ser "locávoros" (o "localvíboros", como quieran llamarle, en realidad no existe en español

todavía, fue apenas en 2007 que el término en inglés *locavore* entró al **Diccionario Oxford Americano** y se llevó el título de "Palabra del año"). Su definición, según el **Oxford**, es sencilla: una persona cuya dieta consiste solo o principalmente, de alimentos cultivados o producidos localmente.

¿Qué significa localmente? Para los más estrictos, 160 kilómetros a la redonda. Me parece algo exagerado. Como punto de comparación: la comida comercializada en los supermercados por lo general viaja unos 2 mil 400 kilómetros. No sé en Panamá, pero en Estados Unidos, el 75% de los alimentos provienen

sigue [➤]

EJEMPLO DE UN MENÚ 'LOCAL'

Menú de Chez Panisse, en Berkeley, California. Sábado 7 de septiembre de 2013. (Las palabras en negritas representan granjas o productos locales).

- Ensalada de tomate y berenjena de **Cannard Farm** con mozzarella fresca y sopa *au pistou* con almejas de **Hog Island** y albahaca.
- Pechuga y muslo de pato de **Salmon Creek Ranch** con uvas rostizadas, torrijas de maíz de **Chino Ranch** y lechuga de la huerta.
- Galette de higo con crema fresca y miel de Susan.



COMO CONSUMIDORES, PODEMOS ESCOGER PRODUCTOS LOCALES Y FAVORECER LA COMPRA DIRECTA A LOS AGRICULTORES, O SEMBRAR NUESTRAS PROPIAS SEMILLAS.



Stone Barns. El chef del restaurante Blue Hill, Dan Barber, durante un 'tour' a Michelle Obama y esposas de líderes políticos en su granja Stone Barns en Pocantico Hills, Nueva York. Derecha: Barber cocina espárragos y repollo en una parrilla, usando huesos de puerco como carbón. Pese a los costos, mas chefs eligen cocinar con viejos métodos, como los asados con leña.

NYT IMAGES

[+]

de las mismas 5 o 10 megacorporaciones. No tengo tiempo de ni siquiera comenzar a conversarles de por qué eso viene siendo algo malo.

Nadie dijo que era fácil eso de 160 kilómetros o menos. En Panamá, para los capitalinos eso descarta los productos chiricanos, y ahí ya se nos complica la cosa. De hecho, si nos ponemos estrictos, solamente podríamos consumir productos sembrados de Penonomé hacia acá. Si me preguntan a mí, cualquier producto cultivado en suelo panameño es bueno: somos un país lo suficientemente pequeño. De Chiriquí a Panamá es cerquitita comparado con California a Nueva York. Además, hay otras definiciones de "local" que permiten distan-

cias de hasta 600 kilómetros. Según la cadena de supermercados Whole Foods en Estados Unidos, lo "local" ha viajado 320 kilómetros o menos.

Lastimosamente, cuando compramos productos agrícolas en el súper, es poca la información que nos brindan sobre su lugar de origen. Especialmente, en el caso de productos frescos que se venden por peso y no por paquete. Obviamente, las uvas que nos venden tienen que ser de Chile o de California, eso es comprensible. Pero las papayas, piñas y sandías, ¿de qué provincia vienen? ¿Qué granja las cultiva? ¿Es mucha información que pedir?

Todo parece indicar que si lo que queremos es conocer a los agricultores detrás de nuestros alimentos, es mejor

salir del súper y acudir a un mercado. ¿Tenemos *farmers markets* en Panamá? Sí, el principal se llama Mercado de Abastos, y existe desde 1984, mucho antes de que locavore figurara en el diccionario. ¿Si tan solo tuviéramos mas sucursales!

Según el Departamento de Agricultura de Estados Unidos, la creciente demanda de los consumidores por obtener productos frescos directamente de los agricultores ha causado un alza significativa en el número de mercados agrícolas o *farmers markets* registrado en el Directorio Nacional de Farmers Markets de ese país. La cifra creció de mil 755 mercados en 1994 a 8 mil 144 en agosto de 2013.

¿Qué tan increíble sería poder ca-

minar un par de cuadras y comprar nuestros productos frescos directamente de agricultores panameños? Con qué clase de envidia me le quedaba viendo a los parisinos que caminaban con sus canastas repletas de vegetales y hierbas desde el Marché Mouffetard en el Quinto Arrondissement... ¡Así quién no quiere cocinar!

Y es que en Europa el movimiento de comida local y de temporada, adquirida en mercados agrícolas esa misma mañana, no es una tendencia moderna, sino una tradición milenaria. Sí, cada día hay más minisúper vendiendo productos Danone y Nestlé —y ni mencionar restaurantes de comida rápida—, pero aún no se ha perdido la costumbre de ir al mercado. Esto no significa que la amenaza no exista.

Ante el riesgo de perder sus tradiciones culinarias, nació en Italia en la década de 1980 el movimiento Slow Food, que hace hincapié en el uso de productos de temporada y ecológicamente sostenibles, haciéndole frente a la industrialización de la comida y todas sus repercusiones. Slow Food es una asociación sin fines de lucro que hoy día tiene capítulos (o por lo menos miembros) en 153 países.



Temporada. Cosecha de lechugas y papas en Cerro Punta, en Chiriquí.

ARCHIVO | LA PRENSA

Volviendo a Panamá y hablando de amenazas, ¿qué hacemos para acercar nuestras granjas a nuestras mesas? De más está decir que el tema de la agricultura es complicado, como todo asunto tan cercanamente ligado a la política y la economía. Como consumidores, lo que podemos hacer es escoger productos lo-

cales y favorecer la compra directa a los agricultores. ¿O qué tal sembrar nuestras propias semillas y experimentar el placer de verlas crecer?

Como *foodies*, lo que podemos hacer es debidamente valorar esos alimentos frescos, comprar un buen aceite de oliva (desafortunadamente no todo puede ser local) y rendirles homenaje a través de la cocina. No sé qué porcentaje es psicológico y qué porcentaje es real, pero les garantizo que esos 160 kilómetros o menos harán que la receta sea 160 veces más rica.

EN EUROPA, EL MOVIMIENTO DE COMIDA LOCAL Y DE TEMPORADA, ADQUIRIDA EN MERCADOS AGRÍCOLAS, ES UNA TRADICIÓN MILENARIA.





'APPS' PARA AFICIONADOS AL BUEN COMER

Anaximena Esquivel Olmos • aesquivel@prensa.com

La cocina y las *apps* son una fusión de sabores y tecnología. Basta una pantalla para que los *foodies* vean videos, listas, recetas, consejos culinarios y fotos de todo tipo de comidas y bebidas. Con las aplicaciones adecuadas ¡puedes convertirte en el próximo gran chef de Panamá!

Perfect Produce, por ejemplo, explica los secretos para determinar la madurez de cada fruta y vegetal, incluso cómo guardarlos para que sean más duraderos y cómo prepararlos; además, ofrece información nutricional. Cuesta \$1.99 y es compatible con los sistemas operativos iOS y Android.

¿Qué cocino hoy?, con más de 3 mil recetas que se pueden buscar por título, ingredientes o grupos, también es compatible con ambos sistemas.

Con **Big Oven**, que tiene más de 250 mil recetas y más de 8 millones de seguidores, los usuarios pueden buscar por ingrediente o plato y calificar su favorito.

Incluye tiempo de elaboración, lista de ingredientes y agenda para cada comida. Se pueden compartir las recetas vía *email*, Facebook o Twitter. Está disponible gratuitamente para iOS y Android.

La guía **Degusta Panamá** brinda información sobre los mejores restaurantes del país, los más baratos, platos recomendados, críticas y comentarios de los usuarios. Compatible con iOS y Android.

Nestlé Cocina ofrece más de mil recetas y permite seleccionar platos para cada ocasión, señalando el tiempo de elaboración y su valor nutricional. Gratis para iOS y Android.

Canal Cocina incluye recetas de la cocina española e internacional, comida *light*, de autor y más para escoger de entre 21 mil recetas. Gratuita y compatible con ambos sistemas operativos.

Además de estas *apps*, existen muchas otras que vale la pena revisar. Experimenta, calienta el aceite y pica la cebolla, ¿qué esperas?

LA TECNOLOGÍA
HACE MÁS FÁCIL
INCURSIONAR EN LA
COCINA. EN SITIOS WEB
Y APLICACIONES
MÓVILES HAY UN
MUNDO DE RECETAS
PARA ESCOGER Y SE
OFRECEN CONSEJOS
ÚTILES PARA
PREPARARLAS.

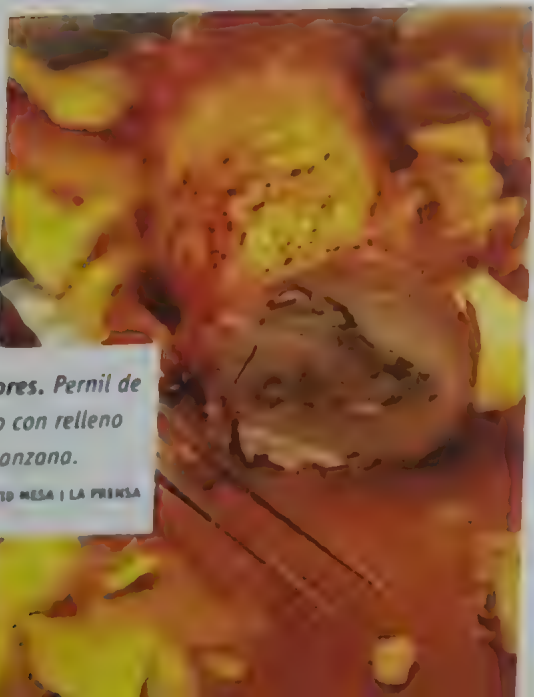


Entrada. Colitas de langosta con hongos, chistorra a la parrilla y piquillo. DAVID MESA | LA PRENSA



Experiencia. El chef Dani Osorio muestra el filete de corvina con costra de pepita de marañón.

DAVID MESA | LA PRENSA



Sabores. Pernil de cerdo con relleno de manzana.

DAVID MESA | LA PRENSA

‘Brunch’ con sabor a selva

En una gira para medios, degustamos una selección de platos del restaurante Corotú del Gamboa Rainforest Resort.

Thalia S. Morales • thalia.morales@prensa.com

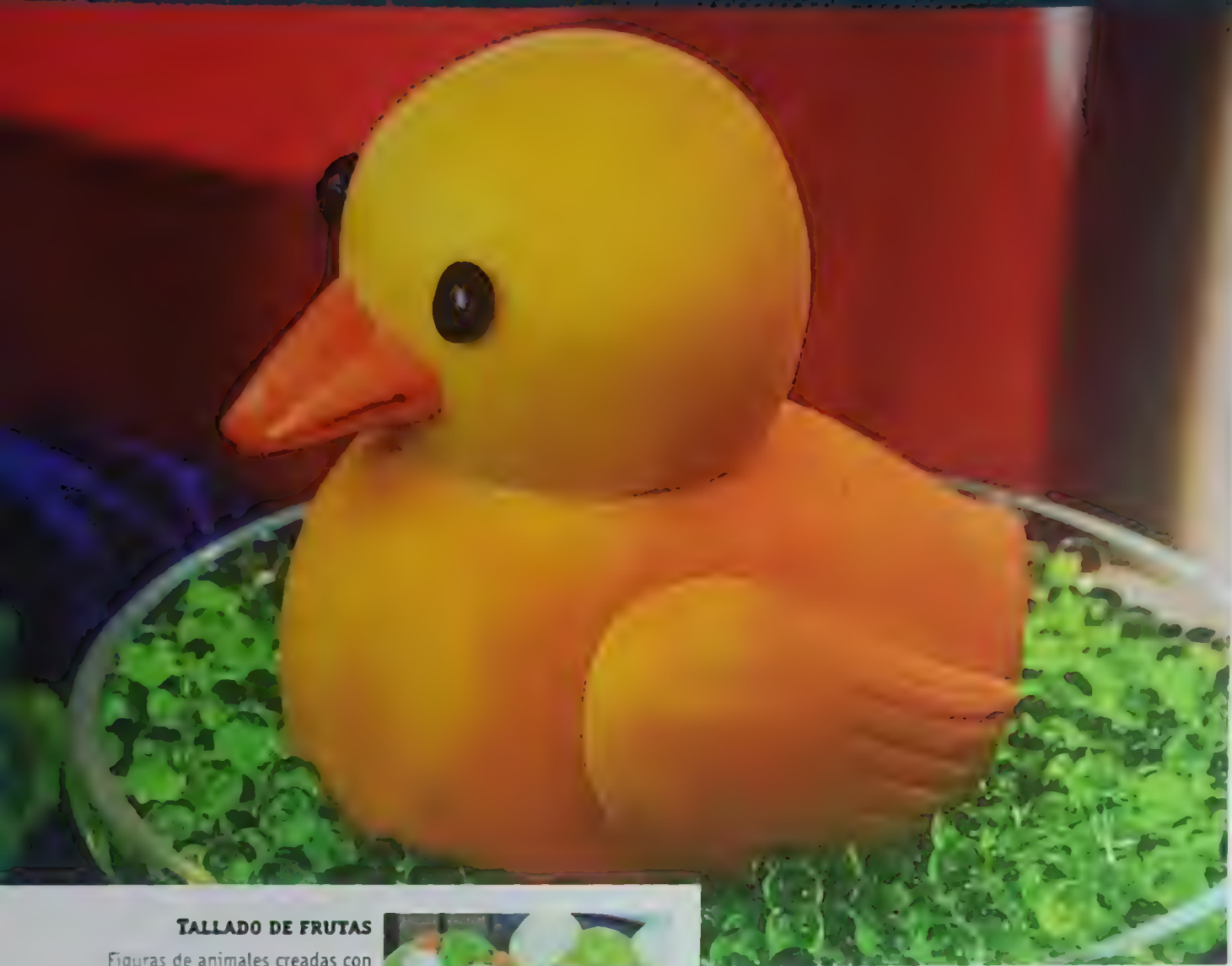
La idea de probar más de 35 variedades de platillos panameños con un toque internacional y 25 de postres, en medio de la selva tropical, suena extraña, pero es posible. ¿Los encargados del festín? Los chefs Dani Osorio y Daniel Castellón, responsables de la cocina del recién remodelado restaurante Corotú, del hotel Gamboa Rainforest Resort, que amplió su capacidad de 50 a 200 sillas y organizó una gira para presentar sus novedades ante los medios.

Entre las entradas se destacan el ceviche de corvina y camarones, la barra de sushi, el sancocho, el filete de corvina relleno con salmón y eneldo, los cane-

lones rellenos de mariscos en crema de zanahoria, la paella, el pez platano, el pernil de cerdo relleno de manzana y una fresca langosta al ajillo.

Colitas de langostas cocidas con salsa de azafrán, acompañadas de hongos, chistorra a la parrilla y piquillo (pimiento caramelizado, con espárragos) y el filete de corvina con costra de pepita de marañón, servido con yuca salteada en aceite de oliva con salsa de cilantro, zanahoria *baby* hervida y tomates marinados, son algunas de las especialidades a la carta.

Para endulzar el paladar, el chef Castellón brindó lo mejor de sus postres: entre ellos crêpe brûlée, flan, corazón de brownie y mousse de mango y fresa.



TALLADO DE FRUTAS

Figuras de animales creadas con frutas son exhibidas en el concurso de tallado de fruta, en la ciudad de Xinbei, en Taiwan, al sureste de China. El concurso atrae a maestros en el tallado de fruta de todo el mundo.

XINHUA/WU CHENG-TENG



AVENTURA CULINARIA POR EL MUNDO



Servicios internacionales • vivirdominical@prensa.com

VIVIR[+] DOMINICAL

POLLO VEGETARIANO

Paul Bom, chef de la compañía The Vegetarian Butcher, que elabora sustitutos de carne con trozos de pollo 100% hechos a base de plantas, en La Haya. Mediante técnicas aprendidas en una universidad holandesa, The Vegetarian Butcher reproduce el aspecto de las fibras de la carne, gracias a una máquina que presuriza una pasta de granos de soja.

AFP PHOTO / NICOLAS DELAUNAY



EL SABOR DE BAJA

El sabor de la comida de la costa de Baja California, en el estado de Baja California Sur, se encuentra en el restaurante El Sabor de Baja, en San Diego. El restaurante, que abrió en 2014, ofrece una experiencia gastronómica única, con platos que combinan los sabores de la costa de Baja California con los ingredientes locales de San Diego. El restaurante también ofrece una experiencia gastronómica única, con platos que combinan los sabores de la costa de Baja California con los ingredientes locales de San Diego.

THE SAVOR OF BAJA



CARACOL'S 'GOURMET'

Un plato exótico a base de caracoles en el restaurante 'Gourmet' Filippou, en Viena, Austria, donde se ubica la mayor granja productora y exportadora de caracoles. El plato es un aperitivo de caracoles, preparado de caracoles propiedad de Andreas Guquimuel.

REUTERS / LEONHARD FOEGER

INFLUENCIA ASIÁTICA

Bacalao negro perfumado, con papas dulces y pistachos, es uno de los platillos insignia del celebre chef David Myers, propietario del restaurante Hinoki & the Bird, en Los Angeles, California.

REUTERS / FRED PROUSIER



Es la fiesta más grande del mundo que rinde culto a la cerveza. Pretzels, salchichas, pollo, puerco asado, pescado frito en palito y pan con queso picante son algunos de los platos tradicionales para acompañar.

FOTOLIA



Oktoberfest, conocida también como la 'Fiesta de la cerveza', es una tradición alemana que dura unos 16 días, empezando en septiembre para culminar el primer domingo de octubre. Desde su origen, hace 203 años, se ha cancelado 24 veces por hechos históricos, como epidemias o guerras. Este año, se celebrará del 21 de septiembre hasta el 6 de octubre.

LA HISTORIA DETRÁS DE LA HISTORIA

El príncipe Luis de Baviera (conocido como rey Ludwig I) anunció su compromiso con la princesa Teresa de Sajonia-Hildburghausen, el 12 de octubre de 1810. Para festejar la unión, organizó una carrera de caballos e invitó a todo el pueblo (alrededor de 40 mil personas), asegurando buena compañía y cantidades ingentes de cerveza, en la explanada conocida como Theresienwiese (prado de Teresa), en Múnich, cerca de la Estación Central. Al año siguiente, se sumó a la celebración el festival de agricultura (que ahora se realiza cada tercer Oktoberfest), siendo la cerveza y la comida el mayor atractivo del evento.

sigue [➤]



Oktoberfest

Bier hier! Bier hier!

Oktoberfest é a maior festa de cerveja do mundo, realizada anualmente em Munique, Alemanha. É uma celebração da cultura alemã, com música, dança e, claro, muita cerveja. A festa atrai milhares de visitantes de todo o mundo, que se reúnem para celebrar o outono e o espírito de camaraderie.

Anaximena Esquivel Olmos • anaximena@prensa.com



Vista aérea. Marienplatz. Nueva Town Hall y Ayuntamiento en la ciudad de Múnich, con la feria de cerveza.

Desde 1980 las gradas donde se servía cerveza fueron reemplazadas con muchas tiendas de campaña, hoy llamadas beer halls o pasillos de cerveza, que pueden acomodar 5 mil personas o más.

Oktoberfest es la fiesta más grande del mundo que rinde culto a la cerveza y cuenta con una asistencia promedio de 6 millones de personas, que consumen más de 7 millones de litros de cerveza esos días. La cerveza que se ofrece tiene que haber sido fermentada dentro de los límites de la ciudad de Múnich. Algunas de las más conocidas incluyen Löwenbräu, Hacker-Pschorr, Ammer, Glocke Wirt, Hofbräu, Paulaner, Augustiner, Poschner, Spatenbräu y Staatliches Hofbräuhaus. La mayoría contiene entre 6%-7% de alcohol. En los últimos años los precios han aumentado, y este año



Camarera usando el 'dirndl', traje regional de Baviera, a la vez que carga una docena de litros de cerveza.

las tasas de alcohol aumentaron por encima de 9,85 euros (unos 13 dólares) por litro, según informó el gobierno alemán, una medida que causó molestias.

Entre los platos tradicionales que se degustan están el sauerbraten (cordero ahumado con salsa de mostaza), Schweinshaxe (cerdo asado), Braten (pavo) y Fleischbraten (carne de cerdo asada), entre otros. También se sirven platos más sencillos como la sopa de carne y los platos de la cocina bávara.

Además de la fiesta y reuniones, Oktoberfest incluye un desfile de bandas y un desfile de carrocerías de lujo que recorren toda la feria. También hay juegos de feria como el tiro con arco y el tiro de la botella, entre otros.

LA TRADICIÓN DEL ALCALDE

Los alcaldes de las ciudades bávaras

pretaria de cervencas en la región de Munich y, desde 1887, había que esperar a sus miembros para inaugurar la fiesta donde se luce el vestido folclórico regional. También hay un desfile en el que se ostentan majestuosos carruajes que cargan los barriles de cerveza, acompañados de música tradicional. El recorrido dura 7 kilómetros desde el palacio Maximilianeum hasta el prado de Teresa.

Desde 1950, es tradición para iniciar el Oktoberfest un saludo de 12 disparos, donde el alcalde de la ciudad aprovecha para abrir un barril y servir el primer litro de cerveza, que se le ofrece al presidente de Bavaria después de gritar "O'zapft is", que quiere decir "ya está abierto". Siempre hay anticipación por saber cuántos golpes necesitara para abrir el barril, en dos ocasiones solo necesito 2 golpes y en otra, 19.

Son muchos los asistentes que terminan desmayados o intoxicados. Se conocen como *biereichen* o cuerpos de cerveza. La Cruz Roja, 100 voluntarios médicos, la policía local y autoridades municipales hacen rondas en el festival diariamente.

Para mantener la atmósfera de 'cerveceo' y tranquilidad, solo se permite la música hasta 85 decibeles, y desde 2008 se prohibió fumar dentro de las carpas, que son públicas. Tanto los patrocinadores como la Alcaldía de Munich se encargan de limpiar las calles diariamente, llegando a recoger hasta mil toneladas de basura.

Aunque es en el Schottenhamel el sitio en que el alcalde sirve el primer litro de cerveza, donde comienza el Oktoberfest al mediodía, también hay otros puntos importantes, como el

sigue ^[+]



Panamá. Pan multicereal, queso de cabra, huevos, puerco y papas con tomate, acompañados con repollo morado. Cada uno de estos platos y papas y tomate son platos tradicionales.

IVAN URIBE | LA PRENSA | CORTESÍA FOTO: GEMINTE, JENNIFER ALMAYAN



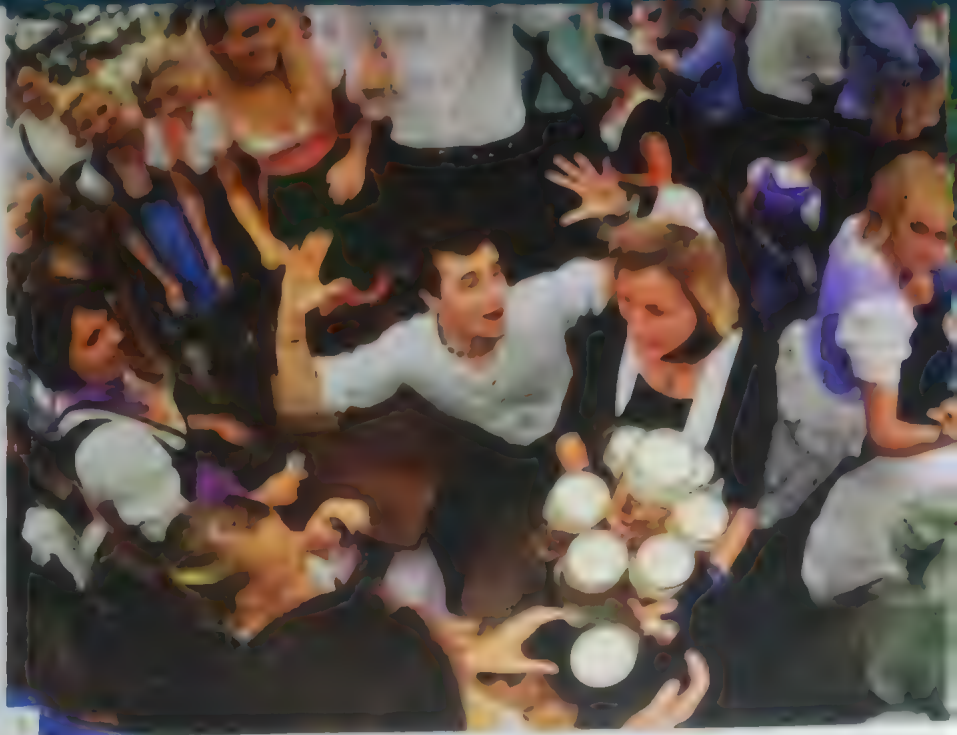


Foto 1. Una jarra de cerveza con el escudo de armas de Baviera. **Foto 2.** Una camarero lleva jarras de cerveza y varios participantes brindan durante el festival en Múnich, Alemania. **Fotos 3 y 4.** Vistas de Colonia Tovar en Venezuela, donde se comenzó a celebrar Oktoberfest a finales de la década de 1970.

EFE | IVÁN URRIBE | LA PRENSA

Hippodrom, uno de los más populares; Hofbrau Festzelt, visitado en su mayoría por turistas; Winzerer Fahndl, con la torre de cerveza Paulaner; Augustiner Festhalle, con un ambiente muy familiar; Schiebl's Kaffeehaferl, conocido por servir café irlandés con pancakes de manzana; y el Café Kaiserschmarrn, donde se recrea la boda del rey Ludwig I.

ALREDEDOR DEL MUNDO

Hoy día, alrededor del mundo también se celebra el Oktoberfest, especialmente en regiones que fueron pobladas por inmigrantes alemanes. El festejo suele durar una semana y sirve para estimular el comercio y mantener viva la tradición.

En Zaragoza, España, Oktoberfest coincide con la fiesta del Pilar y en los últimos años se ha registrado la asistencia de entre 50 mil y 60 mil personas.

Este año se celebra por primera vez

en China, desde el 6 de septiembre hasta el 21, el festival de la cerveza en el Parque Olímpico de Beijing, con música, comida y cerveza bávara, según informó la agencia noticiosa Xinhua.

En Estados Unidos se conmemora el inicio del otoño y Oktoberfest con un desfile, celebrando la herencia y tradición de la comunidad. Este año tendrá lugar desde el 27 de septiembre hasta el 5 de octubre. En Ontario y Quebec (Canadá), la fiesta va a la par del Día de Acción de Gracias.

En Colombia, la primera celebración data ante dos años en la Fiesta Nacional de la Cerveza, organizada por el gobierno en 1965 y que hasta hoy sigue siendo un éxito. En la ciudad de Bogotá, la fiesta se celebra desde finales de la década de 1970.

La Fiesta alemana también tiene acogida en Chile, Perú, México y en Ecuador, donde restaurantes y tabernas, entre ellos el Rincón Alemán y Steinhilber, se unen a la celebración.

BRILLARON EN LA IFA: RELOJES, MÓVILES Y TV INTELIGENTES

Servicios Internacionales • vivirdominical@prensa.com

Los relojes, teléfonos y televisores inteligentes con pantallas Oled y de ultra alta definición (4K) fueron los grandes protagonistas de la 53 versión de la feria internacional de tecnología IFA, en Berlín, que este año reunió a mil 493 empresas de 46 países y atrajo alrededor de 245 mil visitantes.

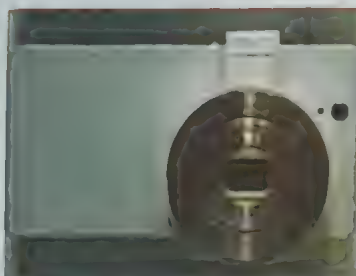
Quizás el producto que causó más impacto mediático fue el smartwatch Galaxy Gear, de Samsung, que permite recibir llamadas (dirigidas a un móvil sincronizado, porque este reloj no tiene tarjeta SIM) con solo acercarse el reloj a la oreja, gracias a un micrófono y un altavoz en la trabilla de la correa, además de mensajes, calendarios y alarmas.

Entre los smartphones se destacaron el Xperia Z1 de Sony, el modelo Liquid de Acer, el primero en grabar videos en uHD, y uno de



Reloj inteligente Samsung Galaxy Gear.

REUTERS



Teléfono Sony Xperia Z1, resistente al agua, con G Lens y procesador de imagen BIONZ.

AP



Sony SmartWatch 2.

REUTERS

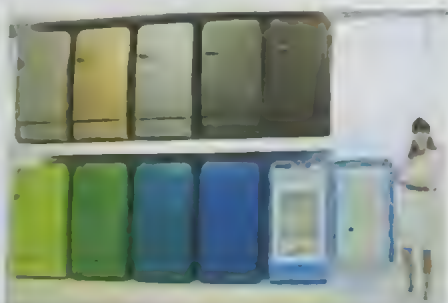
LG con pantalla HD de 8".

Otros productos interesantes de la cita fueron las computadoras híbridas —entre portátiles y tabletas—, las impresoras en 3D, las pantallas curvas, los robots de limpieza y los artículos con un look retro, como las coloridas refrigeradoras de Bosch, los celulares The Brick (El ladrillo) producidos por Binatone y los equipos de sonido que semejan un gramófono, de Soundmaster.



TV OLED de LG, con pantalla curva 3D.

REUTERS



Las 'refris' retro de Bosch.

REUTERS



3Doodler, dispositivo para dibujar estructuras en 3D.

REUTERS

[+] iPhone 5 se diversifica



iPhone 5S



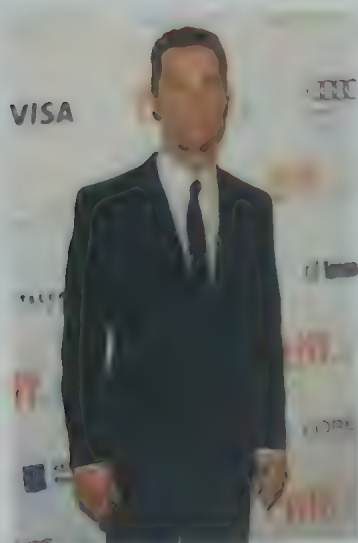
iPhone 5C

El nuevo teléfono iPhone 5C de Apple, presentado esta semana en California, es considerado por los analistas como uno de los más importantes lanzamientos de la

compañía, al ser el más barato de la línea. Equipado con pantalla retina de 4", el chip A6, cámara de 8MP y exterior de policarbonato reforzado con acero en vez de aluminio, estará disponible en azul, rojo, verde, blanco y amarillo. En la gama alta, el iPhone 5S saldrá en gris, dorado y plateado, manteniendo el diseño de su predecesor, pero con un procesador de 64 bits que duplica su rendimiento y potencia de los

gráficos, una cámara mejorada y un sensor de huella dactilar para desbloquearlo y comprar contenidos y aplicaciones. Ambos estarán disponibles desde el 20 de septiembre en Estados Unidos, Canadá, Reino Unido, Australia, Alemania, Singapur, Japón y China y en 100 países más a fin de año. Apple también lanzó el iOS7, la última versión de su sistema operativo para móviles.

DPA/AP, CALIFORNIA, EU



MCCONAUGHEY Y HARRELSON, EN 'HBO'

“¿Alguna vez te preguntas si eres un hombre malo?”, con esta frase arranca el primer *trailer* que la cadena **HBO** ha revelado de la nueva serie dramática **True Detective**, protagonizada por Mathew McConaughey (*Mud*, *Dallas Buyers Club*) y Woody Harrelson (*The Messenger*). Los actores interpretarán a Rust Cohle y Martin Hart, respectivamente, dos detectives con una relación problemática que se ven involucrados en la persecución de un asesino en serie en Louisiana, durante 17 años. La narrativa alternará entre declaraciones en el presente y regresiones a los sucesos del pasado y, si el *trailer* es un buen indicativo, contará con una gran línea visual y destacadas actuaciones de estos veteranos del cine. **True Detective** arrancará en enero de 2014 con 8 capítulos y un esquema similar al de *American Horror Story*, donde cada temporada se enfocará en investigar un crimen distinto y contará con un elenco diferente.

CONTENIDO ORIGINAL: LA FÓRMULA GANADORA DE NETFLIX

Melissa Pinel Z. • mpinel@prensa.com

El futuro de las series de TV y de las películas parece estar al borde de una revolución, debido a las últimas propuestas que Netflix ha insertado en el mercado, aspirando a un modelo de consumo de entretenimiento, donde lo que defina o no el éxito de una serie televisiva no sean los *ratings* obtenidos durante su primer día de estreno.

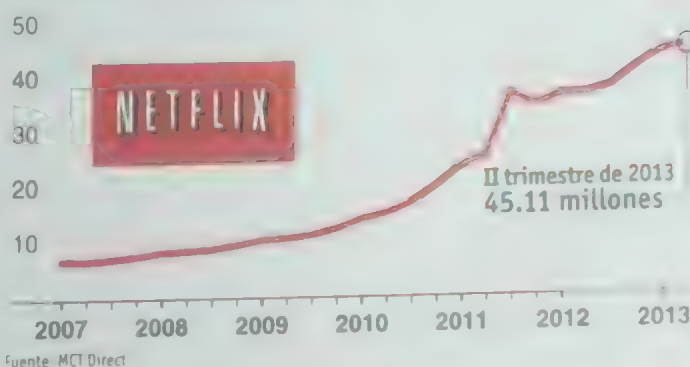
Cuando la compañía arrancó a finales de la década de 1990, su principal fuente de ingresos era la distribución de contenido digital en DVD: en vez de ir a un videoclub, los usuarios ordenaban un título y este les llegaba a la puerta de su casa por correo. El modelo cambió cuando los mismos contenidos se ofrecieron a través de un sistema de transmisión por internet, ya que los usuarios podían acceder cuando quisieran a cualquiera de las producciones del catálogo del proveedor desde la comodidad de su hogar.

Por una suscripción considerablemente menor al costo del sistema de cable, la lista de títulos que ofrece Netflix es grande, y las posibilidades aumentan cuando se le suman las nuevas series originales de la compañía.

Los usuarios aspiran a tener contenidos inmediatos y las producciones originales tienen la ventaja de ser estrenadas en su totalidad: si la temporada cuenta con 10 capítulos, todos estarán

CRECIMIENTO DE NETFLIX

El número de suscriptores del servicio de streaming de contenidos online, como películas, documentales y series televisivas, pasó de 6.8 millones en 2007 a 45.11 millones en el II trimestre de 2013. El crecimiento de la empresa, que opera por correo, ha sido exponencial desde que comenzó a ofrecer contenido por streaming y se ha expandido a 40 países.

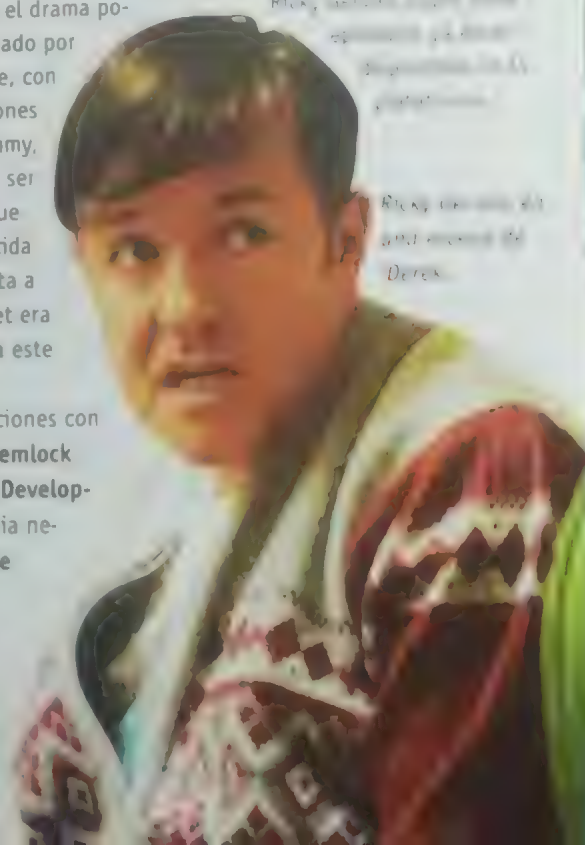


disponibles al mismo tiempo.

Este modelo despegó con el sorprendente éxito que obtuvo **House of Cards**, el drama político protagonizado por Kevin Spacey que, con nueve nominaciones a los premios Emmy, marcó un hito al ser la primera vez que una serie producida solo para ser vista a través de internet era considerada para este galardón.

Otras producciones con éxito han sido **Hemlock Grove**, **Arrested Development** y la comedia negra **Orange is the New Black**, que ya fue renovada

para una segunda temporada. Recientemente, la serie **House of Cards** de Netflix, protagonizada por Kevin Spacey, ganó el premio Emmy a la mejor serie dramática.



Ricky Gervais y Stephen Merchant en *The IT Crowd*



JANE LYNCH, CON ESTRELLA EN EL PASEO DE LA FAMA

La comediante estadounidense Jane Lynch, conocida por los amantes de la televisión por su papel de Sue Sylvester en la serie *Glee*, fue honrada con una estrella en el Paseo de la Fama en Hollywood, Los Ángeles. La actriz, de 53 años, se convirtió en la persona número 2 mil 505 del mundo del entretenimiento en recibir esta distinción. Entre sus más reconocidas actuaciones están papeles en las películas *The 40-Year-Old Virgin*, *The Ballad of Ricky Bobby*, *Role Models* y *Julie and Julia*.

MICHAEL DOUGLAS Y MATT DAMON PRESENTARÁN CATEGORÍA EN LOS PREMIOS EMMY

Los protagonistas de la cinta de "HBO" *Behind The Candelabra*, que relata la vida del excéntrico pianista y artista Liberace, fueron los primeros presentadores en ser anunciados para la entrega de los premios Emmy el próximo 22 de septiembre. La gala será transmitida por Warner Channel y tendrá a Neil Patrick Harris como anfitrión.



'DANCING WITH THE STARS', UN ELENCO DE SORPRESAS



La nueva temporada de *Dancing with the Stars*, que comenzará mañana lunes en Estados Unidos, contará con uno de los elencos más variados de los últimos años, que incluirá estrellas del cine, la televisión y el deporte.

La representación femenina la integran Elizabeth Berkley (*Saved by the Bell*, *Showgirls*), Valerie Harper (*The Mary Tyler Moore Show*), Christina Milian (cantante, *The Voice*), Nicole Snooki Polizzi (*Jersey Shore*), Leah Remini (*King of Queens*)

y Amber Riley (*Glee*).

Entre las figuras masculinas hubo muchas sorpresas, siendo la más comentada la participación de Bill Nye, presentador del programa de educación infantil *The Science Guy*. Jack Osbourne (hijo del cantante Ozzy Osbourne), Corbin Bleu (*High School Musical*), Brant Daugherty (*Pretty Little Liars*), Keyshawn Johnson (veterano de la NFL) y el comediante Bill Engvall completan la lista de las estrellas que participarán.

'SATURDAY NIGHT LIVE' ANUNCIA ANFITRIONES DE LA TEMPORADA



La hilarante actriz Tina Fey (*30 Rock*) regresará el 28 de septiembre a *Saturday Night Live* (SNL) como la primera anfitriona de la temporada número 39 del icónico programa estadounidense. Miley Cyrus, Bruce Willis y Katy Perry serán los siguientes en el escenario.

KATHERINE HEIGL REGRESARÁ A LA TELEVISIÓN EN UN NUEVO DRAMA



Katherine Heigl, famosa por su papel de Izzie en *Grey's Anatomy*, regresará a la televisión en un nuevo drama que se transmitirá por la cadena NBC. Heigl será una analista de la CIA cuyo trabajo es informar al Presidente de los asuntos globales y nacionales más importantes.



La mesa panameña en el siglo XVI

Ana Allaro • vivirdominical@prensa.com

Pues bien, hoy celebramos el aniversario de la fundación de la ciudad de Panamá. Pero hace cinco siglos, la dieta ístmica se volvía muy precaria, especialmente cuando el embajador español en la corte inglesa oía murmullos de que se había otorgado otra patente de corso. Eso, por supuesto, auguraba una flota de temidos piratas o corsarios, dispuestos a convertir los recios maderos de las naves españolas en palillos de dientes. Lo que a su vez, significaba que ningún marino español abandonaba puerto.

Así que los que vivían por estas costas, se encontraban con las habituales carencias: No habría harina para pan ni aceite para sus manjares ni vino ni lo poco de medicamentos que la farmacopeya del día reconocía. La población de ganado bovino y porcino era suficientemente escasa para no poder sacrificarse toda, y quedar sin ejemplares reproductores.

Cuando se escuchaba que venían los ingleses, de inmediato comenzaba la carencia, porque el panorama gastronómico era hartamente distinto al de hoy. ¿Todos esos mangos que hoy día están bajitos por todas partes? Pues, los trajeron durante las décadas que duró el intercambio colombino, que es como se llama formalmente al decreto del rey Carlos I de España y V de Alemania, y que consistía en que cada galeón, bien de Cádiz o de Manila (hablamos del imperio Habsburgo, chicos) cargaba con especímenes animales y vegetales,

sin contar, por supuesto, los especímenes minerales que constituían el principal interés del tráfico marítimo. Por si no te has tomado tu café todavía, querido lector, me refiero al oro americano que iría a engalanar los pesados collares aquellos que aparecen en las pinturas del Museo del Prado y en los episodios de *The Tudors*.

Pero la dieta panameña no era tan yeyé como podrías creer. En primer lugar, déjame explicar algunas cosas. Como una vez me dijo Alfredo Castillero en una cena en que me lo encontré, esa imagen de Anayansi pilando arroz sentada debajo de un mango, pues *wrong*. Equivocadísima, puesto que el mango y el arroz vienen de Asia. Piñas, sí, tal vez

... ESA IMAGEN DE
ANAYANSI PILANDO
ARROZ SENTADA
DEBAJO DE UN MANGO,
PUES 'WRONG'.
EQUIVOCADÍSIMA ...

habían en el istmo ya, puesto que siendo antillanas pudieron haber migrado. ¿Caña de azúcar? Olvídalo. También es de India. Algunos frijoles, por supuesto. Y muchas frutas ya casi olvidadas como la pomarroja, el jobo, el nance, la guaba. Y plátanos, yuca, ñame, esos tubérculos.

En San Salvador e Hispaniola, Colón aprendió a hacer "pan de cazabe" (le costaba diferenciar entre la yuca y el ñame) y a comer perico, erizos e iguana, la que describió como "una serpiente ... que sabe a pollo", y luego, nos cuenta que un cacique le dio langostinos con boniato. Y luego, aparece el primer plato de fusión americanoeuropea: Un potaje de boniato con leche de almendras, indispensable ingrediente medieval que trajeron entre sus abastos.



Creamette
COMPLETAMENTE SABOROSO SIN LACTOSA

¡Buen provecho!

Un manjar diferente cada día



Spaghetti • Thin Spaghetti • Angel Hair • Linguine
Manicotti • Lasagna • Ravioli

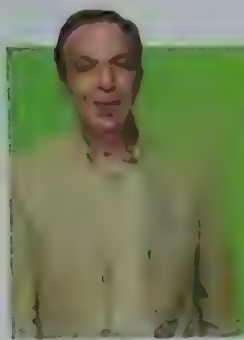
Creamette a la Carbonara

Ingredientes para 4 personas:
400 g de Spaghetti Creamette
6 lonjas gruesas de tocino (100 g)
3 huevos
6 cucharadas de crema de leche (whipping cream)
3 cucharadas grandes de queso parmesano (30 g)
3 cucharadas de aceite de oliva
3 cucharadas de rebolla picada
1 diente de ajo
Sal
Pimienta molida

Elaboración:

Pon 3 litros de agua en una cazuela grande. Cuando empiece a hervir, echa 1 y media cucharadita de sal. Agrega los Spaghetti Creamette. A medida que se ablandan presionalos con la cuchara de madera para que el agua los cubra. Deja cocer durante 10 minutos removiendo de vez en cuando. Estírralos. Retira la cazuela de las lonjas de tocino y échales en dices. Pon el aceite de oliva a calentar en una cazuela amplia y plana, cuando esté caliente, agrega los dados de tocino y fríelos hasta que se doren (2-3 minutos). Añade los Spaghetti Creamette, remueve y retira la cazuela del fuego. Bate los huevos y mézcla la nata, el queso, sal al gusto y un poco de pimienta molida. Bate nuevamente y vierte sobre los Spaghetti Creamette. Mézcla rápidamente con una cuchara de madera y sirve.





El perro de los faraones y otros primitivos

Gerardo Gandas • vivirdominical@prensa.com

Algunas de las razas caninas más antiguas han sido agrupadas por la canofilia dentro de los perros llamados primitivos. Es evidente que estos canes distan bastante de lo que puede ser, por ejemplo, un yorkshire terrier o un bulldog francés, donde, evidentemente, la intervención del hombre en la cría selectiva ha producido drásticos cambios que repercutieron tanto en lo físico como en lo psicológico.

Estudios en las cadenas de ADN, incluso, demuestran que estos ejemplares primitivos, al igual que los llamados Spitz, tienen mayor similitud con su ancestro lobo que otros de sus congéneres.

Obviamente, estos rasgos no se manifiestan solo en una cadena genética, la cual no podemos observar a simple vista, sino también en su temperamento, que a veces frustra a algunas personas que los eligen por la belleza, sin reparar en su esencia.

Es común que algunos adiestradores, acostumbrados a trabajar con otro tipo de razas caninas o perros mestizos, encuentren en estas tipologías su mayor desafío, claudicando muchas veces en sus expectativas, ya que despertar motivación e interés en estos perros no es nada sencillo.

Pero como siempre, todo depende del lado que se mire, también se dice que la capacidad superior de este grupo de perros hace que sean independientes y no acaten fácilmente los mandatos de un humano, como, por ejemplo, la obediencia.

Basenji, Chow Chow, Husky siberiano, Alaskan mala-

mute y xoloitzcuintle de México, podemos citar, entre muchos otros.

También encontramos en este grupo un esbelto y particular perro, que generalmente se observa en los murales y grabados egipcios, llamado Perro de los faraones o Pharaoh Hound. Esta es una raza catalogada dentro de la familia Podencos, y cuenta la historia que podría tener unos 8 mil años de existencia. Estos perros poseen una característica única dentro de su especie, y es la capacidad de sonrojarse al sufrir

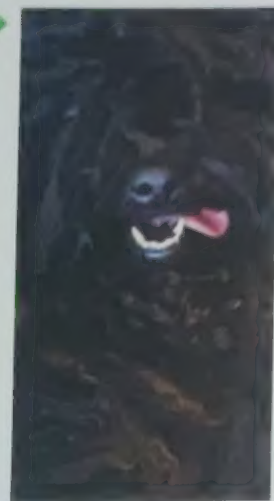
EL PERRO DE LOS FARAONES O 'PHARAOH HOUND' POSEE UNA CARACTERÍSTICA ÚNICA DENTRO DE SU ESPECIE: LA CAPACIDAD DE SONROJARSE AL SUFRIR ALGUNA ALTERACION EMOCIONAL.



Perro de los faraones.

GERARDO GANDAS | CORTESÍA

[+] Rincón animal



* Un perro pastor Puli, tradicional de Hungría, se 'asoma' entre su pelaje en Kisujszallas, a 150 km del este de Budapest. Su criadero ha ganado varios premios y recibió la visita de Mark Zuckerberg este año, pero lucha por tener ganancias, ya que los perros sin pedigrí están desplazando en el mercado a los de razas puras. REUTERS/LASZLO BALOGH



* 'Coronel Meow', un gato de dos años mezcla de persa-himalayo, con un pelaje de 23 cm de largo, saldrá en la edición de 2014 del libro de los **Récords Mundiales Guinness**, que se publicará el 12 de septiembre próximo. Sus dueños son Anne Marie Avey y Eric Rosario, de Los Ángeles.

AP/GUINNESS WORLD RECORDS, RYAN SCHUDE



* El Shih Tzu 'Pan Hou' posa en un carro eléctrico a control remoto durante el Show Internacional de perros y gatos 'Hund und Katz' en Leipzig, Alemania, donde participaron unos 6 mil perros y 300 felinos de todo el mundo.

AP PHOTO/JENS MEYER

alguna alteración emocional. Se le considera un lebel y, como tal, desarrolla grandes velocidades, aptitud que utiliza en la cacería para atrapar a presas, como los conejos.

En la actualidad, es mayormente un perro de compañía que todavía en América no tiene muchos adeptos, pero sí en otros continentes, como el europeo.

Son ejemplares extremadamente sensibles y no soportan que se les imponga por la fuerza.

A diferencia de otros galgos, son más hiperquinéticos y vivaces, siendo también frecuentes auxiliares en la zooterapia.

Su cuidado no tiene grandes complicaciones, pero es recomendable una socialización temprana con otros perros y personas, ya que de otra forma, pueden desarrollar una conducta tímida e, incluso, excesivamente territorial.

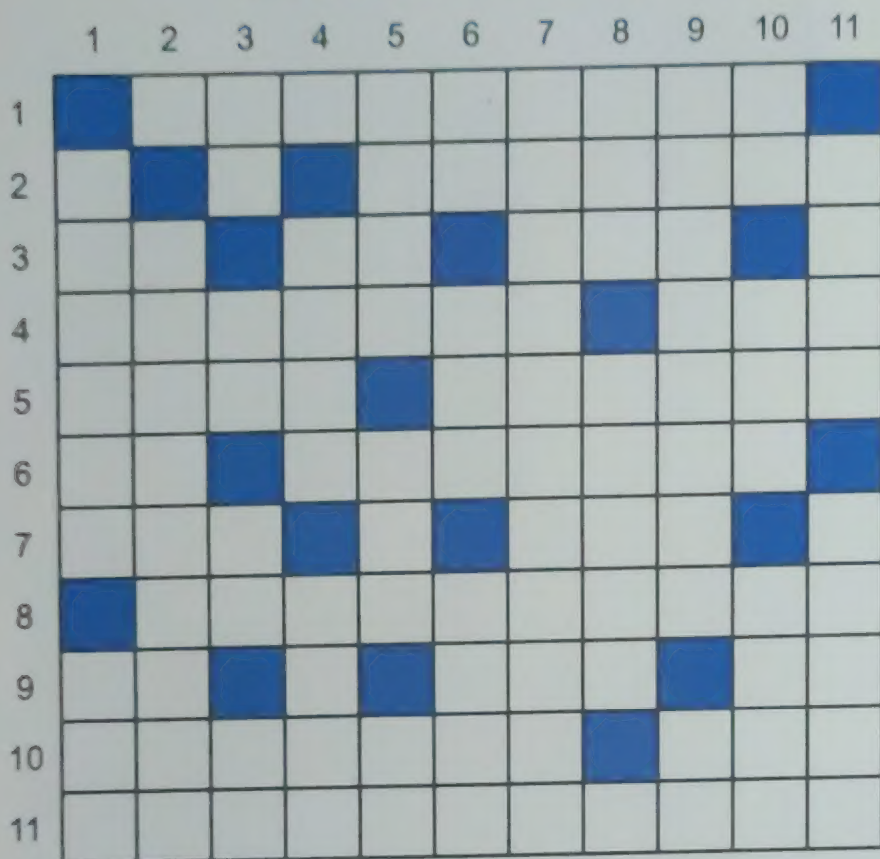
Los perros primitivos ¡son íconos vivientes de la historia canina!



Arriba: Akita Inu, afectuoso con su gente y valiente. Abajo: El Husky siberiano está en el grupo 5 de Spitz y primitivos, en la sección de perros nórdicos de trineo.

GERARDO GAMBAS | CORTESÍA

[CRUCIGRAMA]



HORIZONTAL

1. Cesaré en una operación, suspenderé el empeño con que se intenta hacer algo.
2. Incinerará un cadáver.
3. Símbolo químico del erbio. Interjección para expresar desprecio. Siglas de National Australia Bank.
4. Refrena un impulso. Átomo que gana carga eléctrica.
5. Traspase a alguien una cosa. Arriesga.
6. Abreviatura de identificación. Carro largo de madera.
7. Percibir con el oído los sonidos. Abuela de Jesús.
8. Artista de circo que trabaja en los trapecios.
9. Iniciales Oscar Escobar. Corriente de agua dulce. Apócope de avenida.
10. Desunió los ánimos y

voluntades introduciendo discordia. Empleo, utilizo.

11. Ayudas, auxilios.

VERTICAL

1. Cada una de las tres partes iguales en que se divide algo. Composición poética.
2. Volvéis a editar.
3. Apócope de suyo. Iniciales de Pablo Duarte. Consonante doble. Seis en números romanos.
4. Traje de gala masculino. Planta aromática.
5. Prefijo de agua. Siglas de Actitud Mental Positiva. Director Técnico de un equipo.
6. Señor inglés abreviado. Masa de agua salada. Lago de Estados Unidos.
7. Introducción de un cuer-

po en otro.

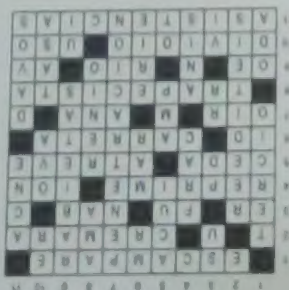
8. Dueña y señora de casa. Elemento de número atómico 75.

9. Enojos temporales. Iniciales de Ubaldo Ibáñez.

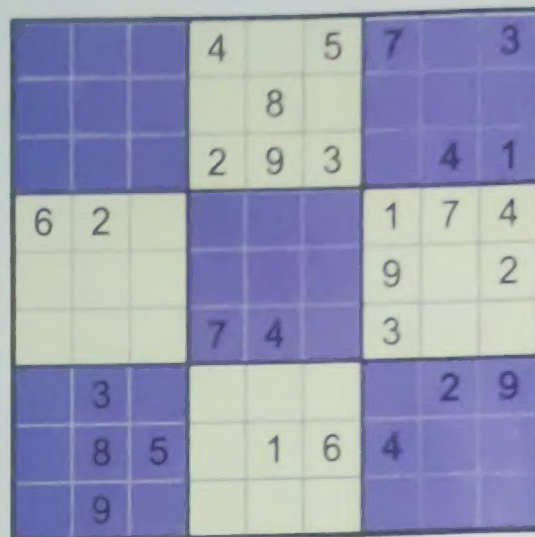
10. Símbolo del erbio.

Variedad de alga. Precio de algo.

11. Enfermedad sebácea propia de la cara. Ciudad suiza.



[SUDOKU]



[SUMANDO]

?	x	?	/	?	=	32
x		+		+		
?	-	?	x	?	=	18
x		x		x		
?	+	?	x	?	=	80
=		=		=		
108		84		67		

[SOLUCIONES]

"Por la sombrilla"

Las mejores historias de la columna más popular de Panamá por Roxana Muñoz

De venta en las
sucursales de La Prensa
y El Hombre de la Mancha*

30 años
ellas
SIENDO TUYA

Club
de Suscriptores
La Prensa
15% de descuento
con tu tarjeta del club



B/.12.00



Ave. 12 de Octubre
222-1222

Albrook
303-6351

La Chorrera
345-4591

Chitré
996-3340

Santiago
998-6300

David
774-4171

SALVANDO EL PLANETA GANAMOS TODOS

Panasonic

Comprando productos de la **Línea Verde de Panasonic**
ahorras energía y ayudas a cuidar el Planeta



Hasta 65% de ahorro energético. Comparado con el modelo básico no Inverter de la misma capacidad.



Hasta 80% de ahorro energético. Comparado con focos incandescentes.



Compra cualquier producto de la Línea Verde y llévate **GRATIS**:

Compra

Aires Acondicionados Inverter Básico

• CS/CU-YS9PKV • CS/CU-YS12PKV • CS/CU-YS18PKV • CS/CU-YS24PKV

Aire Acondicionado Inverter Deluxe

• CS/CU-S9PKV • CS/CU-S12PKV • CS/CU-S18PKV • CS/CU-S24PKV • CS/CU-S28PKV

Aire Acondicionado Inverter Semi-Deluxe

• CS/CU-PS9PKV • CS/CU-PS12PKV • CS/CU-PS18PKV • CS/CU-PS24PKV

Focos Inverter ECO

• EFD8E65L3L • EFD11E65L3L • EFD14E65L3L

Llévate gratis

BONO supermercado \$50

+ **Cepillo Doltz** • EW-DS90



BONO supermercado \$50

+ **Cepillo Doltz** • EW-DS90



BONO supermercado \$50

+ **Cepillo Doltz** • EW-DS90



**Packs de 4 focos por
el precio de tres**



A Better Life A Better World

Por cada modelo detallado arriba que el consumidor adquiera, se llevará gratis un obsequio conforme a la tabla de premios. No aplica con otras promociones. Promoción válida del 1 al 30 de septiembre de 2013. Aplica en todos nuestros distribuidores autorizados para la Línea Inverter especialmente (Aire Acondicionados y Focos), que tengan disponibles los modelos de la tabla indicada. Los cepillos de dientes que se entregan gratis pueden ser en color rosado, negro o plata, sujeta a disponibilidad de color en el punto de venta.

Contact Center Panamá: 800 - PANA (7262) www.panasonic.com.pa

Síguenos en



[panasonicpanama](https://www.facebook.com/PanasonicPanama)



[user/PanasonicPanama](https://www.youtube.com/user/PanasonicPanama)

INVERTER